



417004S-2020



河南省今派实业有限公司企业标准

Q/HNJP 0002S-2020

风味豆制品

2020-12-12 发布

2020-12-12 实施

河南省今派实业有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则编写。

本标准由河南省今派实业食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李明、彭顺天、邹校林、陈香、董海成。

本标准自发布之日起替代：Q/HNJP 0002S-2019，备案号：412882S-2019。

H N

Q B

风味豆制品

1 范围

本标准规定了风味豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用大豆粕为原料，加入生活饮用水经调粉、挤压熟制、成型分切，加入大豆油、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、香辛料（八角、花椒、小茴香、桂皮、月桂、丁香、肉豆蔻、孜然）、芝麻、大蒜、辣椒、鸡粉调味料、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、烧烤味香精）、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、丙酸钙、D-异抗坏血酸钠、糖精钠、甜菊糖苷、红曲红、辣椒油树脂中的几种，经调味、包装、高温杀菌而成的即食风味豆制品。

根据产品不同分为：麻辣味豆制品、香辣味豆制品、蒜香味豆制品、牛肉味豆制品、鸡肉味豆制品、烧烤味豆制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 香辛料（八角、花椒、小茴香、桂皮、月桂、丁香、肉豆蔻、孜然）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.10 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12 食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、烧烤味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.18 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。

2.1.19 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

2.1.20 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	具有本品应有的条状、片状、块状固态性状	从样品中取出 1 份，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味、然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 40	GB 5009.3
蛋白质 (以干基计), g/100g	≥ 12	GB 5009.5
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 5	GB 5009.44
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
丙酸钙 ^a (以丙酸计), g/kg	≤ 2.5	GB 5009.120
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
糖精钠 ^a (以糖精计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.09	SN/T 3854
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;		
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验;		
同一功能食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数, CFU/g	5	1	10^4	10^5	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10^2	10^3	GB 4789. 3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以食用大豆粕为原料，加入生活饮用水经调粉、挤压熟制、成型分切，加入大豆油、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、香辛料（八角、花椒、小茴香、桂皮、月桂、丁香、肉豆蔻、孜然）、芝麻、大蒜、辣椒、鸡粉调味料、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、烧烤味香精）、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、丙酸钙、D-异抗坏血酸钠、糖精钠、甜菊糖苷、红曲红、辣椒油树脂中的几种，经调味、包装、高温杀菌而成的即食风味豆制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省今派实业有限公司

QB